

Bezpłatny dodatek do „Drwęcy".

Rok VIII. Nowemiasto, dnia 26 lipca 1934. Nr. 25

Co zapowiadają tegoroczne żniwa?

Żniwa obecnie są w całej pełni. Żniwa to z jednej strony czas najbardziej znojny i uciążliwy, z drugiej zaś brzemienny w radosne oczekiwania i nadzieje. Wszak żniwa to uwieńczenie dzieła tak długich zabiegów, trosk i pracy, to zapłata za nie. A nie tylko dla zainteresowanych żniwa mają pierwszorzędne znaczenie, ale i dla całego społeczeństwa. Wszak one dają podstawę dla jego wyżywienia, a jeżeli chodzi jeszcze o tak wybitnie rolniczy kraj, jak nasz, od nich zależy w głównej mierze stan materjalny i gospodarczy kraju. W obecnych czasach kryzysowych, przy istnieniu wielkich nadmiarów zbóż, wobec niebywałej taniości cen za nie, wobec trudności wyzbywania się płodów rolnych, a przedewszystkiem i dla ogromnego przeciążenia finansowego rolnictwa, przy którem rolnikowi z owoców jego pracy prawie nic nie pozostaje, ale prawie wszystko iść musi na zaspokojenie najrozmaitszych pretensyj, na co z wielką pożądliwością czekają rozmaitego rodzaju kredytorzy, egzekutorzy itd., nie towarzyszy ze strony rolnika żniwom ten pełen nadziei i radości nastrój — ale bądź co bądź i teraz żniwa w życiu naszem społecznem i publicznem mimo wszystko są czynnikiem, któremu należy niemałą przypisać wagę i stąd godzi się, jako że znajdujemy się właśnie w pełni żniw — poświęcić im nieco naszej uwagi.

Na Pomorzu pojawiły się pierwsze partje nowego żyta. Okazuje się, że zbiory na Pomorzu słabsze są od zeszłorocznych, ale w każdym razie lepsze od zbiorów w Poznańskiem. Jednak i w całej reszcie Polski istnieje przeświadczenie o mniejszych urodzajach niż w latach poprzednich. Liczy się o jakie 20—30 procent mniej zbioru żyta i pszenicy w tym roku. Do tego dochodzi ogromny ubytek w zbożach, spowodowany ostatnią straszną katastrofą w Małopolsce. O cenach zboża atoli nie decyduje tylko sam rynek wewnętrzny, ale i ogólnoświatowy. Jednak i tu stan zbiorów zdaje się przedstawiać znacznie niekorzystniej, niż roku poprzedniego. Przyczyniły się do tego przedewszystkiem wielkie upały i susze w Ameryce Północnej, a po części i w innych częściach świata. To też w ostatnich dniach nastąpiła również zwyżka cen żyta na rynkach europejskich. Za 100 kg. żyta płacą obecnie loco port dostawy 3 guldeny holenderskie, co w porównaniu z dotychczasowemi cenami (przeciętnie 2,50 guld. hol.) oznacza poważną zwyżkę. Wzmocnienie tendencji na żyto przypisywane jest słabym urodzajom w Europie, a głównie w Niemczech, które narazie zupełnie nie eksportują zboża.

Trudno być prorokiem, ale, jeżeli wszystkie pozory nie mylą, możemy w tym roku spodziewać się pewnej zwyżki cen za zboże — o ile, oczywiście inne poza podażą i popytem czynniki nie obniżą ceny. W grę wchodzi tu ów nieszczęsny nacisk jesiennych terminów płatności, powodujący gorączkową wprost podaż zboża. Temu zapobiec powinny kredyty zastawowe.

Chodziłoby jednak o znaczne powiększenie sum kredytowych, gdyż kwota, wyznaczona przez Bank Polski 30 miljonów zł, nie stoi w żadnym stosunku do potrzeb czy raczej nakazów chwili, jak również o przemianę zasadniczą charakteru tej pomocy finansowej, która nie powinna być przedmiotem polityki kredytowej banków, a głównym środkiem interwencyjnym polityki zbożowej państwa.

Oczywiście nie należy się oddawać zbyt wielkim nadziejom odnośnie do tej zwyżki cen płodów rolniczych, jako że przecież jeszcze zawsze istnieją w świecie znaczne rezerwy zbożowe, które przeszkodzą znacznemu zwyżkowaniu cen. Ale dobrzeby było, gdyby choć tylko nieco podniósł się poziom cen płodów rolnych — przyczem oczywiście ceny przemysłowe i monopolowe poważnie należałoby obniżyć, aby przynajmniej w ten sposób do jakiej takiej dojść równowagi między niemi a artykułami rolniczemi.

Zwózka i przechowywanie zbóż w stodole.

Po skoszeniu, o ile zboże jest wolne od chwastów, należy je wiązać w odpowiednie snopy i ustawiać w mendelach i szeroko rozstawionych rzędach. Jeżeli zboże zachwaszczone lub wsiewką zieloną zanieczyszczone — należy pozostawić na pokosach aż do zwiędnięcia zieleniny. Mendele dlatego zostawia się w szerokich i prostych rzędach, aby można między rzędami dokonać podorywki. Tam, gdzie częste są opady, jak n.p. w górach, mendele nakrywa się snopkiem, odwróconym knowiem do góry, a gdzie dużo wiatrów, tam lepiej schnie zboże bez przykrycia.

Po kilkudniowem przesuszeniu przystępujemy do zwózki, zachowując i tutaj właściwą porę, ujawnioną w twardej dojrzałości ziarna.

Odpowiednie ułożenie snopów ułatwia i przyspiesza zwózkę, pozwala bowiem na umieszczenie większej ilości snopów na wozie, a nadto zabezpiecza wóz przed przewróceniem, co się często zdarza, jeżeli czynności tę wykonamy niedbale.

Trzeba też przy zwózce zważać i zabezpieczyć się przed wykruszaniem się i utracaniem drogocennego ziarna.

Stodoła, w której ma być zboże złożone, powinna być sucha i przewiewna, zboże bowiem, nawet sucho zwiezione, parując po kilku dniach, zawilgnie (zapoci się) i jeżeli brak odpowiedniego przewiewu, to zacznie pleśnieć.

Przed złożeniem zboża należy ze stodoły usunąć resztki starej słomy, klepisko starannie zamieść, dziury mysie zasypać tłuczonem szkłem lub żwirem, a na spód ułożyć grubą warstwę suchych gałęzi. Snopy układać odziomkami do ściany, aby kłosy nie dotykały ścian ani ziemi, bo w ten sposób najłatwiej uchronić je od niszczycielskiego działania myszy.

Dalej należy zwrócić uwagę, by nie pomieszać snopów, należących do różnych odmian zbóż. Często się zdarza, że dla uzyskania więcej wolnego miejsca w stodole na spód kładziemy snopy, należące do jednej odmiany zboża, a na wierzch narzucamy snopy, należące do innej odmiany. Cóż za rezultat? — Ziarno warstw górnych wykrusza się, sypie w dół i miesza z ziarnem warstw dolnych. W ten sposób zaraz w pierwszym roku zanieczyszczamy odmianę dobrą, nieraz drogo kupioną, ziarnem gorszego gatunku.

Jeżeli stodoła nie wystarcza na przechowanie całej ilości zboża, należy złożyć je w stogi. Na ten cel trzeba wybrać miejsce suche, w pewnem oddaleniu od domostwa dla uniknięcia pożaru, na spód podesłać gałęzi i warstwę suchej, starej słomy. Naokoło należy przeprowadzić rowek, by woda nie zaciekała. Rowek taki chroni również od myszy.

Snopy układa się odziomkami na zewnątrz, kłosami do środka, ściśle jeden obok drugiego, każdą warstwę z osobna. Stóg powinien być dołem węższy, górą — szerszy w ten sposób powstaje jakby okap, który chroni od zaciekania deszczu. Z wierzchu układa się snopy kłosami na dół i poszywa słomą.

Szerokość stogu u podstawy 4—5 m., długość u stogu prostokątnego zależy od ilości zboża (przy 4 m. szer. i 5 m. wysok., na 1 m. stogu wchodzi 6 do 8 stóp pszenicy).

Chcąc uniknąć strat, związanych z dłuższem przechowywaniem zboża w snopkach, najlepiej wymłócić jak najszybciej, co zwłaszcza jest konieczne, jeżeli zboże zostało zwiezione w stanie wilgotnym. W tym wypadku po wymłóceniu należy je rozesłać w cienkich warstwach w spichrzu i codzień szuflować. Pamiętać też jeszcze należy i o tem, że zbóż głównie tylko żyto i pszenica nadaje się do stogów, mniej zaś jęczmień i owies.

KOMUNIKATY.

Ważne dla osadników, którzy uzyskali przeszacunki osad.

Wobec tego, iż wielu nabywcom osad z parcelacji rządowej i tak zwanych anulacyjnych, na wskutek złożonych odwołań we właściwym terminie, stosownie do poprzednich komunikatów PTR., obniżono cenę nabycia osad i zmieniono orzeczenia przewłaszczeniowe, wydane w trybie artykułu 61 ustawy o wykonanie reformy rolnej, winni oni niezwłocznie we własnym interesie wnosić podania do Izby Skarbowej w Grudziądzu za pośrednictwem właściwego Urzędu Skarbowego o odpowiednie do zmiany szacunku obniżenie opłaty stemplowej.

Osadnicy, którzy tego nie uczynią, będą musieli uiścić opłatę stemplową od ceny kupna, ustalonej w pierwszem obliczeniu przewłaszczeniowem oraz zaległe odsetki i kary za zwłokę.

Osadnicy, którzy po otrzymaniu orzeczenia przewłaszczeniowego uiścili całkowitą opłatę stemplową, jednak wobec odwołania szacunek ich osad uległ obniżeniu, mogą wnosić prośby do Izby Skarbowej w Grudziądzu za pośrednictwem Urzędu Wojewódzkiego, Wydziału Rolnictwa i Reform Rolnych w Toruniu o zwrot nadpłaconej kwoty.

Wzory podań do składania wniosku o zwrot nadpłat z tytułu opłaty stemplowej oraz bliższe informacje członkowie Kółek Rolniczych mogą uzyskać w sekretarjatach T. R. P. za okazaniem legitymacji członkowskiej na rok 1934.

Dyrekcja P. T. R.

Organizacja zbytu nasion oleistych.

W Warszawie odbyło się zebranie założycielskie Centrali Obrotu Nasionami Oleistemi, spółki z ogr. odpow. Założycielami centrali są: Stowarzyszenie Producentów Nasion Oleistych, Państwowy Bank Rolny oraz firmy rolniczo-handlowe. Zadaniem centrali będzie zorganizowanie i uregulowanie obrotu nasionami oleistemi na podstawie preferencji, ustalonej przez rząd dla nasion krajowego pochodzenia. Preferencja ta polega na zobowiązaniu przemysłu olejarskiego do odbioru całej krajowej produkcji nasion oleistych na warunkach, ustalonych corocznie przez komisję porozumiewawczą, złożoną z przedstawicieli zorganizowanych producentów tych nasion, przemysłu olejarskiego i kupiectwa.

Dostawa nasion oleistych na ustalonych warunkach należeć będzie do utworzonej „Centrali Obrotu", która zgłoszone na sprzedaż przez zrzeszonych producentów nasiona oleiste zakupywać będzie za pośrednictwem firm rolniczo-handlowych, w jej skład wchodzących lub też w razie potrzeby bezpośrednio (na zasadzie komisowej).

W chwili obecnej, wobec rozpoczęcia kampanji rzepaczanej, prowadzone są na terenie „Centrali Obrotu Nasionami Oleistemi" rokowania między przedstawicielami Zwiazku Stowarzyszeń Producen-



DZIAŁ KOBIECY

Jak odżywiać się podczas lata?

Ciało w zimie wskutek większej utraty ciepła zużywa więcej tłuszczu, niż w lecie. Z tego więc powodu podczas cieplejszej pory roku należy odżywiać się lekkiemi, szybko strawnemi potrawami.

Natura daje nam wyraźne wskazówki, w czem należy szukać nadewszystko pożywienia w okresie upalnego lata. Obfitość jarzyn i owoców, bogactwo i urozmaicenie paszy na pastwiskach dla bydła mlekodajnego wpływa na podniesienie obfitości i pożywności mleka i przetworów mlecznych: masła, sera, śmietany. Mamy tem samem wskazany przez samą naturę gotowy jadłospis, z którego czerpać się da z łatwością.

Najwłaściwszem pożywieniem w porze letniej, zwłaszcza upalnej, są: jarzyny, sałaty, owoce, słodkie lub kwaśne mleko, ser, lekkie potrawy mączne, zupy owocowe, chłodniki, kisielki. Zwracamy szczególną uwagę na zdrowotność świeżej maślanki. Można ją pić w stanie surowym, przygryzując do niej chleb z masłem lub też gotowaną jako polewkę, dodawszy do niej kartofli tartych, okraszonych masłem lub wędzoną okrasą. Maślanka podnieca też silnie pracę trawienia. Unikać należy tłuszczów, wieprzowiny, słoniny, gdyż trawią się b. trudno i wywołują choroby żołądka i kiszek. Kto jednak nie może, a przynajmniej wmawia sobie, że nie może obejść się bez mięsa, ma w lecie młody drób: kurczęta, nietłuste kaczki, a także ryby rzeczne, oczywiście żywe — śniętych w lecie gotować, smażyć nie należy ze względu na łatwe psucie się ich i wytwarzanie niebezpiecznego jadu. Posiłki mięsne czy rybne, także jaja mogą być jednak spożywane w porze upałów letnich conajwyżej raz dziennie, przy obiedzie, nigdy przy kolacji ani śniadaniu.

W lecie na ogół powinno się spożywać znacznie mniej gotowanych potraw. Co się tyczy jarzyn — to wskazane nie jest spożywanie ich wyłącznie w stanie surowym, a to z powodu możliwości wprowadzenia wraz z niemi zbyt dużej ilości różnego rodzaju mikrobów i pasorzytów. Chcąc zachować jak najwięcej wartości odżywczych jarzyn, jak już pisaliśmy w jednym z poprzednich numerów, należy gotować je na parze, a tylko część ich spożywać w stanie surowym w formie sałat, celem zaopatrzenia organizmu w witaminy. Pomidory np. w gotowaniu tracą wiele ze swych pożytecznych własności. Surowe jarzyny i owoce trzeba przed jedzeniem zawsze dokładnie obmyć. Unikać bezwarunkowo po spożyciu świeżego owocu picia wody, maślanki i mleka — gdyż powstać mogą poważne zaburzenia żołądkowe. Co do chłodzonych zup, napojów mrożonych, lodów można je bez obawy o zdrowie spożywać, nie trzeba jednak jeść zbyt chciwie, aby nagle nie oziębiać narządów trawiennych. Unikać należy nadmiaru soli i korzeni, gdyż zwiększają pragnienie. Nie wolno nigdy połykać kawałków lodu. Wogóle lodu do napojów używać można tylko wówczas, o ile jest absolutnie czysty — lód sztuczny, a nigdy na wsi, gdzie lód jest naturalny, powstały z wody nieoczyszczonej.

Na ranne śniadanie: herbata lub lekka kawa, mleko, pieczywo, masło, miód i owoce, których sole i witaminy ludzie już doceniają; na obiad zupa jarzynowa, bezmięsna, zabielona śmietaną, 1 lekkie danie mięsne czy rybne, dużo sałaty, kilka jarzyn do wyboru, zamiast wszelkich tłustych i ciężkich legumin owoce surowe czy w kompotach; na podwieczorek znów owoce i kawałek chleba z masłem; na wieczerzę zsiadłe mleko z kartoflami, danie jarzynowe; kto przywykł do gotowanej kolacji — kluseczki na mleku, kasze, ryż, omlety ze świeżej konfitury, za napój lekka herbata, pieczywo, masło i znów przed spoczynkiem trochę owoców. Oto jadłospis bogaty i urozmaicony, nieprzeciążający żołądka, niedrażniący kanału pokarmowego, a zatem jedynie odpowiedni na porę upalną, kiedy należy wogóle jadać mniej, a nadewszystko rzeczy lekkostrawne.

---

tów, a zrzeszeniem olejarni, mające na celu ustalenie: warunków dostawy rzepaku do olejarni (kontrakty ramowe).

W podobny sposób, jak dla rzepaku, ustalone zostaną we właściwym czasie warunki dostawy innych nasion oleistych, a więc rzepaku letniego, rzepiku, siemienia lnianego itp.

Podając do wiadomości zarys organizacji zbytu nasion oleistych w ramach „Centrali Obrotu" uprasza się pp. producentów tych nasion na terenie Wielkopolski i Pomorza o niezwłoczne zgłaszanie we własnym interesie do Stowarzyszenia Prod. Nasion Oleistych (Poznań, ul. Sew. Mielżyńskiego 7, III p.) możliwie dokładnych danych, dotycz. ilości nasion oleistych (obecnie przedewszystkiem rzepaku), posiadanych na sprzedaż, gdyż w najbliższych dniach musi być podana „Centrali Obrotów" ogólna ilość rzepaku, jaką rolnictwo tutejsze dysponuje w obecnej kampanji.

PP. producenci, którzy zgłoszą swój rzepak i zapiszą się na członków Stowarzyszenia, otrzymają w najbliższym czasie dokładne informacje, dotycz. warunków dostawy rzepaku i innych nasion oleistych, a ponadto korzystać będą z szeregu usług i pomocy ze strony Stowarzyszenia.

Czem gasić pragnienie?

W lecie organizm nasz potrzebuje wiele płynów. Dlatego też pragnienie trzeba zawsze zaspakajać — ale napoi chłodzących używać należy umiarkowanie, gdyż wielka ilość wywołuje osłabienie organizmu. Nieumiejętne i lekkomyślne zaspakajanie pragnienia bywa niejednokrotnie przyczyną poważnych zachorzeń. Nie od rzeczy więc będzie, jeżeli zwrócimy uwagę na kilka zasadniczych postulatów higjeny zaspakajania pragnienia. Zasadniczym warunkiem jest: nie pić zbyt zimnych płynów, będąc spoconym, gdyż powstają zaburzenia

w organiźmie: ostry nieżyt żołądka i zapalenie żołądka. W niemniejszym stopniu jak dla żołądka, spożywanie lodów i zbyt zimnej wody powoduje pękanie szkliwa zębów, a temsamem ich niszczenie.

Jeśli chodzi o racjonalne zaspakajanie pragnienia, to napojami najodpowiedniejszemi są: ostudzona i nie — lub lekko osłodzona kawa albo herbata z sokiem cytrynowym, wszelkie soki owocowe, rozprowadzone wodą zwykłą lub sodową, limonjady, przyrządzone w domu z wody, cytryny, cukru i proszku burzącego. Ważną rzeczą w lecie jest czystość wody do picia, w niej bowiem znajdują się b. często jadowite zarazki tyfusu brzusznego, cholery i dyzenterji (krwawej biegunki). Niech matki będą bardzo ostrożne z dawaniem wody dzieciom, bo zapadają one b. często w skutek picia nieczystej wody w lecie na ciężkie choroby żołądka, kiszek, dostają wymiotów i silnego rozwolnienia. Najlepsza jest woda źródlana, a w braku dobrej, nadającej się do picia w surowym stanie, zakwaszona sokiem cytrynowym i osłodzona cukrem albo też tylko przegotowana i ostudzona. Podczas upałów możliwie należy unikać (zwłaszcza osoby tęgie i krwiste) wszelkich napoi wyskokowych: wódki, piwa, a nawet wina, które nietylko nie gaszą pragnienia, ale podnoszą i tak spotęgowane upałem ciśnienie krwi.

O wyrobie likierów.

Głównemi warunkami udania się likierów są: najlepszy spirytus, nie trzymanie go zbyt długo na owocach, bo zamiast aromatu wyciągnie kwas i pozostawianie zakorkowanych butelek w spokoju przynajmniej na 6 miesięcy. Ważnem jest, aby w ugotowany gorący syrop wlewać powoli spirytus, zlany z owoców, a nie postępować przeciwnie.

Likier wiśniowy (Słodka nalewka).

Wsypać w 4-l. gąsiorek szklany 3 lit. dojrzałych wisien, z których połowę pozostawić z pestkami, połowę wydrążyć. Owoc pokryć spirytusem 90 proc. i postawić w cieniu na 4 tyg. Potem zlać spirytus, zmierzyć i przygotować cukier rąbany, biorąc 750 g. na 1 l. spirytusu wiśniowego. Część cukru przetłuc i przesypać nim wiśnie w gąsiorze, stawiając w cieple, aby się łatwiej rozpuszczał, z reszty przygotować syrop, maczając każdy kawałek w wodzie i nie dodając jej więcej. Syrop wyszumować w gotowaniu, zcedzić sok, jaki się utworzył w gąsiorze, wymieszać wszystko razem ze spirytusem wiśniowym, a gdy męty pójdą na dno, przefiltrować (włożyć do lejka kawałek czystej waty lub bibułki i przelewać powoli). Potem zlać w butelki i trzymać w piwnicy do 6 miesięcy przed użyciem.

Wiśniak Moniuszki.

Doskonały ten napój opłaca się robić jedynie na wsi, gdzie jest obfitość owocu i prawdziwy miód z własnej pasieki. 8 litrów miodu, 2 litry wody zagotowuje się, starannie szumując tak długo, aż szumowiny przestaną się pokazywać. 8 litrów świeżych, dobrych całych wiśni wsypuje się do beczułki lub gąsiora i zalewa się je przegotowanym i wystudzonym miodem. Otwór przykrywa się gazą i wynosi gąsior lub beczułkę do piwnicy. Wkrótce zacznie fermentować, tak, iż trzeba podstawić balję. Gdy się wyfermentuje, dobrze zakorkować. Wiśniak spuszcza się do butelek dopiero w zimie przez rzadki płócienny worek. Z początku płyn wychodzi mętny, z osadem, który po pewnym czasie osadza się na worku. Osadu tego nie należy spłókiwać, tylko płyn dalej cedzić, bo choć płyn będzie przeciekał b. wolno, ale będzie coraz czyściejszy. Po przefiltrowaniu zlewa się wiśniak do butelek i korkuje.

Wiśniak ten można zrobić z większej lub mniejszej proporcji.

Karlsbadzkie ciastka z wiśniami.

120 g. masła, 180 g. mąki, 2 łyżki cukru, pół paczki proszku do pieczenia, kilka migdałów słodkich i kilka gorzkich utłuczonych, zagnieść 3 żółtkami. Rozciągnąć ciasto cienko na blasze, nałożyć wiśniami i wstawić w piec. Gdy już ciasto jest na dopieczeniu wyjąć, pokryć lukrem, ubitym z 4 białek i funta cukru, wsadzić znów w piec, aby lukier przyschł, lecz nie zżółkł, potem krajać.

Tani i smaczny krem w filiżankach.

Cztery żółtka ubić do białości ze szklanką cukru (pudru), do pół szklanki gorącej wody wetrzeć cytrynową skórkę i rozpuścić w niej trzy listki białej żelatyny.

Oddzielnie ubić pianę z czterech białek, następnie wcisnąć sok z pół cytryny do ubitych żółtek, wymieszać je doskonale i dodawać (ciągle mieszając trzepaczką)po łyżce wszystką pianę i potrosze rozpuszczoną żelatynę. Jeszcze ubijać kwadrans, a potem ponakładać w filiżanki i wynieść do zimnej śpiżarki lub wstawić do miednicy z zimną wodą lub lodem. Gdy po kilku godzinach krem trochę stwardnieje, włożyć do każdej filiżanki trochę konfitur lub galaretki porzeczkowej.

Konfitury z czarnych jagód.

Jagody przebrać z listków i korzonków, opłukać zimną wodą. Na kilo jagód wziąć kilo cukru, zrobić syrop z cukru i 1 i pół szklanki wody i do kipiącego wsypać jagody. Smażyć 20 minut z dodatkiem kawałeczka wanilji. Gdy przestygną — nakładać w słoiki.

Doskonała marmelada z rabarbaru.

Rabarbar oczyścić z łyka, pokrajać na kawałki i wypłókać w zimnej wodzie. Do rondla wlać tyle wody, aby dno przykryła. Na 1 kg. rabarbaru wsypać 500 g. cukru. Smażyć wszystko, mieszając na wolnym ogniu. Gdy się wytworzy przezroczysta gęsta marmelada, zdjąć z ognia, dodać na każdy kg. owocu 1 pastylkę benzoesową, rozpuszczoną w łyżce letniej wody (z benzoesem już nie gotować). Wystudzoną marmeladę wkładać w czyste słoiki, przykryć krążkiem papieru pergaminowego, w araku lub spirytusie zmaczanym. Na wierzchu owiązać słoik pergaminem albo zalepić szklanym papierem. Przechowywać w suchem, przewiewnem miejscu.

Marmeladę tę można użyć do smarowania na chleb lub przekładania kruchych ciastek.

Suszenie wiśni.

Wiśnie, zebrane w czas pogodny, rozłożyć jedną warstwą na blasze, wysłanej ciętą słomą. Suszyć najpierw na słońcu, gdy w połowie uschną, dosuszać w umiarkowanie ciepłym piecu. Przechowane następnie w suchem miejscu trzymają się znakomicie przez całą zimę. Mogą być użyteczne do zaparzania doskonałej herbaty wiśniowej, jako kompot, do ubierania placków, do sosów mięsnych i rybnych i do wyborowych zup postnych.

Kurczęta w groszku.

2 oprawione i osolone kurczęta włożyć w rondelek z 3 szkl. zielonego, wyłuskanego groszku. Zalać wodą, aby tylko objęło. Korzonek pietruszki i marchwi (kto lubi i pęczek koperku) położyć na kurczętach. Dodać sporą łyżkę świeżego masła i dusić bardzo wolno, aż kurczęta i groszek zmiękną. Kurczęta wyjąć, podzielić na części, trzymać w cieple, włoszczyznę usunąć. Do groszku dodać łyżkę cukru, łyżeczkę mąki i pół szkl. słodkiej śmietany, zagotować razem. Groszkiem tym obłożyć kurczęta na półmisku. Kto chce, może tę smaczną potrawę polać jeszcze zrumienionem masłem z bułką.

Gorzkawe ogórki

włożyć na 10 min. w słaby różowy roczyn z nadmanganianu potasu — który nie jest szkodliwy, a ogórek otrzyma pierwotny, dobry smak.

Ogórek surowy

pokrajany w plasterki i położony na chlebie z masłem — to najzdrowsze śniadanie dla dzieci. Chcąc śniadanie takie urozmaicić, trzeba obrać ogórek, ściąć jeden koniec, wydrążyć w środku ziarnka, posiekać drobno szynkę, wymieszać z marmeladą pomidorową, osolić i masą tą nadziać ogórek. Pokrajać w poprzek w talarki i ułożyć na posmarowanym chlebie.

DOBRE RADY.

Drewniane łyżki

itp. naczynia, zczerniałe przy gotowaniu owoców, wybiela się przez zamoczenie na godzinę w wodzie z chlorkiem. Następnie moczy się je w często zmienianej czystej wodzie i suszy na powietrzu.

Plamy na rękach

powstałe z czyszczenia jarzyn lub owoców zginą po natarciu sokiem z pomidorów lub cytryny. O ile nie pomaga, kupić należy w drogerji winnik, którym nacierać ciemne miejsca na rękach, po uprzedniem umyciu i wysuszeniu ich. Po zniknięciu plam ręce powtórnie umyć.